

Menu de la Coupe Grand Ouest

Le vendredi 16 mai 2025

Cocktail

Les Pièces froides Service buffet – 3 pièces/pers.

- Blini d'oeuf de caille, crémeux yuzu **(V)**
- Tataki boeuf, houmous artichaut, soja sucrée **(SG)**
- Confit de saumon, crémeux citron confit **(SG)**
- Tartelette thym, pickles de légumes **(V)**

Les Pièces chaudes Service plateaux - 2 pièces/pers.

- Brochette de poulet tikka massala **(SG)**
- Croque truffe, jambon de pays et mozzarella
- Crevette en tempura
- Madeleine roquefort poire, brisures de noix **(V)**

Entrée

Lomo / chou-fleur en différentes textures / vinaigrette chimichurri

Plat

Filet de volaille farcie à la coppa et tomates confites / grenailles rôties au parmesan / purée de saison / romanesco / jus de poulet rôti au thym citron.

Dessert

Délice de pommes : Sablé sarrasin, pommes confites en cocotte, quenelle vanille Bourbon et onctueux caramel au sel.

Le samedi 17 mai 2025

Galettes saucisses + Far Breton

Cidre